

商品情報

韓国と日本の穴子事情

【私達が普段食べている穴子(真穴子)が、韓国のどの海域で獲れるのかご存知ですか？】

答えは、**韓国内の海域全てで獲れます。**

韓国の場合、梅雨が明けた7月頃から肉質が段々と良くなってきて、9月～12月には美味しい時期を迎えます。日本の場合、肉質が良くなるのは若干早いです。また真穴子は何処でも獲れる訳ではなく、商業漁業として成立するのは主に対馬、瀬戸内、宮城、香住(かすみ)に限られます。韓国では大型船1隻が4～5日操業して3000kg位、日本では1～2日操業で100kg未満と少なく漁獲量で圧倒的な差があります。日本も韓国も年々穴子が減っています。自然の恵みに感謝して美味しくいただくことにしましょう。

会長

韓国の漁港です。



会社情報

昼食はみんなで穴子天ぷら！！

あきちー

こちらが
穴子と野菜たちです！



とある日の一日、社員で穴子天ぷらを食べました！
お昼前にご飯を炊き、穴子やズッキーニ、ヤングコーン、ジャガイモを天ぷらにして豪華な昼食をいただきました。社長がたくさん天ぷらを揚げてくださり、パチパチという油の音と出来上がったアツアツの天ぷらが食欲をそそります。天つゆにつけるのも良し、塩をかけるのも良しで、いろいろな食べ方を楽しめます。私は天ぷらにシソがあると嬉しいタイプなのですが、皆さんは好きな天ぷらの具材はありますか？

残った具材は全て天ぷらにして、社員で分けました。天ぷら粉も余すことなく天かすに！！油ものの後片付けは大変でしたが、豪華なお昼のひと時を過ごしました。



穴子クイズ

弊社のメイン商材である「穴子」と「うなぎ」。
どちらも細長くてニョロッとした水の生き物なので、
混同している方も多いのではないのでしょうか。

ところが、ある特徴を押さえておけば
一発で見分けられるようになるんです！
ということで今月のクイズはこちら！

Q.うなぎと穴子の顔の特徴について、
正しいものはどれでしょうか？

- ①うなぎには白目がないが、穴子にはある
- ②うなぎは下顎が前に出ているが、穴子は出ていない
- ③うなぎは口角が上がっているが、穴子は下がっている

ちーちゃん

答えは…

次月の月刊ANAGO王と
Instagramで
発表させていただきます。
お楽しみに～！！

海昇Instagramに
ヒントが隠されているかも…
一度アカウントを
覗いてみてくださいね～

株式会社海昇

<https://kobe-kaisho.jp/>

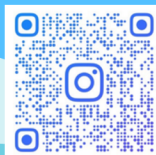
〒652-0845

住所：兵庫県神戸市兵庫区築地町3番80号

最寄駅：神戸市営地下鉄 海岸線「中央市場前駅」より徒歩約8分

TEL：078-686-7517

FAX:078-686-7518



Instagram
(ユーザー名：kobe_kaisho)



かんしん屋-海昇-
公式LINEアカウント

焼穴子等のご注文、
ご質問はコチラから！